



VNIVERSITAT D VALÈNCIA

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HAN DE REGIR LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR Y DE CAFETERÍA DEL COLEGIO MAYOR RECTOR PESET

1. OBJETO DEL PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

El presente pliego tiene como objeto definir las prestaciones que debe incluir el **servicio de comedor** así como el **servicio de cafetería** a prestar en el Colegio Mayor Rector Peset.

La prestación del servicio de (comedor) se llevará a cabo durante todos los meses del año, diariamente de lunes a domingo, por el sistema de autoservicio, en las instalaciones del comedor general y en su caso en las de la cafetería.

La empresa contratista podrá dar servicios especiales de comedor en el comedor académico o en otras zonas que puedan ser habilitadas para la ocasión, ya sea a petición del Colegio u otros centros de la Universidad de Valencia, los cuales se realizarán con servicio en mesa.

La empresa contratista también podrá atender servicios especiales para actividades de entidades ajenas a la Universidad, con la autorización previa de la Dirección del Colegio. A tal efecto, la empresa ofertará menús especiales, variados tanto en su cantidad como precio.

2. CONTENIDO DEL SERVICIO DE COMEDOR Y CAFETERIA

2.1. SERVICIO DE COMEDOR

El servicio de comedor comprende la elaboración de las comidas, las cuales se realizarán necesariamente en las instalaciones del Colegio, salvo en períodos vacacionales de baja ocupación, momento en que se podrá, con autorización de la Dirección del Colegio, servir comida preparada y transportada desde comedores centrales o similares.

CONTENIDO DE LAS PENSIONES: La estructura básica de la pensión diaria se compondrá, como mínimo, de:

- **Desayuno:** incluirá café con leche o similar, vaso de zumo de frutas, mantequilla, mermelada, tostadas, cereales, bollería industrial y una pieza de bollería del día variada, o
- **Desayuno especial:** Incluirá lo especificado en el apartado anterior. Además incluirá para llevar, bocadillo (que podrá sustituirse por dos piezas de fruta o caja de zumo de 33 cl.) y una botella de agua mineral de 50 cl.
- **Comida y cena:** Su composición será para cada una de ellas:
 - una ensalada como entrante;
 - dos opciones de menús (a elegir uno), con primer y segundo plato cada menú;
 - postres variados a elegir entre fruta del tiempo (variada a lo largo de la semana), helados (de junio a septiembre), yogures, flanes y natillas. En caso de que el usuario escoja fruta podrá disponer de dos raciones.
 - la bebida, a elegir entre: botella de agua mineral de 50 cl., refresco de 33 cl., cerveza de 33 cl. o botellín de vino de 25 cl.



UNIVERSITAT DE VALÈNCIA

En las comidas y cenas las personas usuarias podrán repetir del primer plato, siempre que haya disponibilidad, y además consuman el menú completo que se les haya servido.

En las cenas se podrá sustituir, a petición la persona usuaria, al menos un plato por un vaso de leche, o leche con cacao acompañado de cereales.

La empresa contratista deberá disponer y ofrecer la opción de menú adaptado de régimen y de menú vegetariano, para aquellas personas residentes que previamente lo soliciten. Igualmente deberá elaborar menús adaptados a situaciones particulares de las personas usuarias del servicio: bajo en calorías, sin cerdo, celiaquía, alergias cuando previamente lo soliciten.

Cuando una o varias de las comidas de la pensión diaria no se puedan realizar en el comedor del Colegio, la persona usuaria podrá pedir con la suficiente antelación, un servicio de picnic, que se compondrá de:

- Dos bocadillos diferentes, variados a lo largo de semana.
- Pieza de fruta.
- Bebida: botella de agua mineral de 50 cl. o refresco de 33 cl.

En períodos de baja ocupación se podrá reducir el número de menús de comidas y cenas, sin que ello afecte a personas con menú de régimen, vegetariano o adaptado, contando con la previa autorización de la Dirección del Colegio Mayor.

PLANIFICACIÓN DE MENÚS: La empresa contratista deberá aportar dos planificaciones mensuales, una con menús de meses de invierno y otra para meses de verano. En la planificación deberá tenerse igualmente en cuenta el grupo de población al que va dirigido con la finalidad de ofrecer menús equilibrados y adaptados a sus necesidades alimenticias y su confección se ajustará a las calidades, gramajes, técnicas culinarias, variación y rotación adecuados. Necesariamente deberán indicar con carácter general las comidas propuestas, guarniciones, el detalle de peso de la materia prima, valor energético y el detalle nutricional de cada uno de los menús.

La planificación semanal de menús deberá ser elaborada conjuntamente por la Comisión de Servicios del Colegio Mayor y la empresa contratista, tomado como base la propuesta elaborada por la empresa contratista del servicio. Esta planificación deberá ser aprobada semanalmente por la Dirección del Colegio.

CONTENIDO DE LOS MENUS: Todos los menús estarán debidamente equilibrados y variados, de modo que se garantice una óptima alimentación y un contenido energético adecuado. Contarán con la supervisión del departamento de dietética de la empresa contratista.

La empresa contratista deberá considerar los procesos sostenibles y sociales en la compra y producción de las materias primas utilizadas para la elaboración de las comidas.

Durante el año la empresa contratista deberá servir 3 cenas especiales a los/las colegiales al precio de los menús, en las fechas que se indiquen por la Dirección del Colegio.

La empresa contratista dispondrá, como mínimo, de 10 menús especiales, de los cuales se indicará la composición y precios ofertados. Se debe indicar, con el máximo detalle posible, la calidad de la materia prima a utilizar y ejemplos de presentación. Para la valoración de esta propuesta se tendrá en cuenta, entre otras cosas, la calidad de la materia prima, la elaboración y su relación con el precio ofertado. Estos menús especiales tienen por objeto atender los servicios de restauración con motivo de las actividades culturales y académicas del Colegio u otros Centros de la Universidad.



2.2. SERVICIO DE CAFETERÍA

El servicio de cafetería se prestará con sujeción a las tarifas propuestas por la empresa contratista y aprobada por el órgano de contratación. La lista de precios, visada, se hallará expuesta al público de manera permanente, detallándose en secciones separadas los precios de: bocadillos y sándwich, bebidas frías, bebidas calientes, zumos, bollería. También se deberá ofertar precios de desayuno, almuerzo y merienda popular.

Todos los artículos relacionados en la lista de precios deberán estar debidamente expuestos para su consumo en la calidad adecuada.

2.3. CONDICIONES DE EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS

2.3.1 INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS

1. Las máquinas a instalar en las instalaciones del colegio serán las siguientes:
 - 1 máquina de café de comercio justo
 - 1 máquina de refrescos/agua
 - 1 máquina de snacks
2. El canon de explotación anual a satisfacer por parte de la empresa contratista a la Universitat de València será de 350,00 €/máquina/año, IVA incluido (total 1.050 €, IVA incluido).
3. El pago del canon deberá realizarse semestralmente por su importe prorrateado, considerándose esta una obligación de carácter esencial.
4. Los ingresos se efectuarán a comienzos de cada semestre, entre el día 1 y 10 del mes correspondiente en la cuenta de la Universitat de València ES59/2038/9651/6860/0026/2136 de Bankia, con la obligación de presentar al Servicio de Contratación Administrativa una copia del ingreso efectuado.
5. En función de las necesidades podrán ser solicitadas otras máquinas para las que regirán las mismas condiciones que se detallan en el presente pliego.
6. El número, ubicación, así como tipo de máquina que se instale no podrá alterarse sin autorización previa del órgano de contratación de la Universitat de València.
7. La Universitat de València se reserva el derecho de cambiar el contenido de las máquinas en función de las necesidades que se puedan plantear.
8. Quedan expresamente prohibidas las máquinas expendedoras de tabaco y bebidas alcohólicas.
9. La Universitat de València proporcionará los locales de su propiedad donde se puedan instalar las máquinas. Asimismo, la universidad proporcionará la energía eléctrica y el agua necesarias. La conexión necesaria para el correcto funcionamiento de las máquinas quedará a cargo de la empresa contratista, si bien esta estará sometida en sus aspectos técnicos a los criterios de la universidad.
10. La ubicación exacta de las máquinas será el lugar propuesto por la empresa, siempre que cuente con la autorización del centro. En cualquier caso, las máquinas se situarán en lugares que no sean visibles desde el exterior, a través de ventanas o puertas de cristal, con objeto de no inducir al robo de las mismas, con los consiguientes desperfectos. De otra forma, deberían ser instaladas en el exterior de los edificios.



UNIVERSITAT DE VALÈNCIA

11. La instalación de las máquinas, su mantenimiento, conservación, así como la reposición de los productos contenidos en las mismas, correrá a cargo de la empresa contratista. La explotación de las máquinas se realizará a riesgo y ventura de la empresa contratista, sin que este pueda solicitar alteración del precio o indemnización por causa de pérdidas, averías o perjuicios ocasionados durante la explotación del servicio.
12. La Universitat de València no asumirá ni los desperfectos ni las consecuencias económicas o de otra índole que puedan producirse en las máquinas instaladas. La empresa adjudicataria podrá proponer la instalación de medidas de seguridad para proteger sus máquinas, para lo que solicitará la correspondiente autorización previa a la Universitat de València. Todos los gastos que se originen por este motivo serán por cuenta de la empresa adjudicataria.
13. La Universitat de València queda facultada para realizar cuantas inspecciones considere conveniente a fin de garantizar el correcto funcionamiento del servicio.
14. A los efectos previstos, la Universitat de València facilitará al personal de la empresa adjudicataria el acceso a las máquinas expendedoras con el fin de que éste pueda cumplir diligentemente con sus obligaciones.
15. La empresa adjudicataria asumirá los gastos derivados del transporte e instalación de las máquinas, así como los propios de su explotación y mantenimiento, siendo los correspondientes al consumo de energía eléctrica y agua por cuenta de la Universitat de València.
16. La empresa adjudicataria mantendrá las máquinas en perfectas condiciones de seguridad y funcionamiento, reparando las averías en el plazo de 24 horas desde que se le comunique la avería, indicando en lugar visible el procedimiento para recuperar, en su caso, el importe correspondiente. Para ello deberá encontrarse expuesto al público el teléfono y dirección donde el usuario pueda hacer sus eventuales reclamaciones.
17. Cualquier máquina que presente fallos recurrentes deberá ser sustituida.
18. La empresa adjudicataria sustituirá las máquinas y/o productos de las mismas, a petición de la universidad, en función de las necesidades que se pudieran plantear.
19. La empresa adjudicataria colocará alfombrillas, papeleras y buzón de reclamaciones al lado de las máquinas.

2.3.2. CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS Y PRECIOS

1. Con carácter general, los productos a expedir, preferentemente de comercio justo o certificación ecológica, serán de marcas acreditadas, presentados en envases unitarios con precintos originales del fabricante, con todas sus especificaciones en cuanto a cantidad, composición y fecha de caducidad del producto. A tal efecto, la empresa contratista llevará a cabo un control exhaustivo de las fechas de caducidad de los productos, garantizando que todos se encuentren en condiciones de seguridad, salubridad e higiene.
2. El personal encargado de la reposición de los productos deberá estar en posesión del carnet de manipulador de alimentos.
3. Las tarifas de los productos deberán estar expuestas con carácter permanente en lugar visible al público y fácilmente consultable por este, y no podrán modificarse sin autorización previa del órgano de contratación.



UNIVERSITAT DE VALÈNCIA

2.3.3. OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA DE CARÁCTER AMBIENTAL E HIGIENICO SANITARIO

1. Se evitará al máximo recargar las máquinas con productos envasados con envoltorios accesorios.
2. Las máquinas se recargarán con productos cuyos envases estén fabricados con materiales reciclados y/o biodegradables, al objeto de facilitar su posterior reciclaje.
3. Se evitará recargar las máquinas expendedoras de bebidas, agua mineral o de otros productos, si está envasado con plástico y éste es PVC.
4. Los adjudicatarios deberán colaborar con los sistemas implantados en la universidad para la recogida de basura y serán responsables de todos los residuos que las máquinas generen, por lo que deberán hacer lo posible para que estos se segreguen correctamente (cada fracción en su contenedor específico).
5. Para máquinas expendedoras de cafés e infusiones se instalarán preferentemente aquellas que tengan la opción de con/sin vaso, al objeto de minimizar al máximo la generación de residuos de envase.
6. La empresa adjudicataria deberá fomentar y formar a sus empleados para que la recogida selectiva de los residuos que generan sus máquinas se realice correctamente.
7. La empresa adjudicataria deberá informar a los usuarios de sus máquinas de cómo deben proceder para que los residuos que se generen sean correctamente gestionados, informando del contenedor específico al que deben ir a parar.
8. En la medida de lo posible, las máquinas a instalar deberán ser encastradas en muebles (también suministrados por la empresa adjudicataria y a su cargo), con objeto de que su integración en el entorno sea lo más estética posible. No obstante, este requisito podrá ser eximido en aquellos casos en que su instalación pueda presentar dificultades importantes.
9. La empresa adjudicataria deberá cooperar en el cumplimiento de la política preventiva de la Universitat de València. Para ello deberá cumplir y tener puesto al día todos los requisitos y documentación preceptiva establecidos en la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, por la que se aprueba la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, sobre todo en su artículo 24, y en los reglamentos que la desarrollan. Estos documentos podrán ser requeridos por la Universitat de València.
10. Mantener en condiciones de limpieza la zona próxima a las máquinas, obligándose periódicamente a la retirada del contenido de las papeleras.
11. Se evitarán los despilfarros de energía y agua. La empresa adjudicataria deberá favorecer iniciativas que economicen estos recursos, siempre que no mermen la calidad del servicio, como por ejemplo la instalación de máquinas con sistema de retorno de envases (admite el envase vacío a cambio de su importe).
12. La empresa adjudicataria está obligado a la limpieza y desinfección de las máquinas con la frecuencia que sea necesaria y que garantice el perfecto estado de higiene para los usuarios.



13. La empresa adjudicataria deberá realizar un uso controlado de la energía. No malgastar agua y apagar las luces de aquellas instalaciones que no van a ser utilizadas y de aquellas donde se termina las tareas de limpieza.
14. Asimismo la empresa adjudicataria deberá promover, en la medida de lo posible, la mejora tecnológica de sus máquinas expendedoras de bebidas y alimentos, sobre todo respecto al ahorro energético, minimización de residuos, etc.

3. HORARIO DEL SERVICIO DE COMEDOR Y DE CAFETERÍA

SERVICIO DE COMEDOR:

El horario de prestación de los servicios será el siguiente:

- Desayunos: de lunes a viernes laborables: 7'00 a 10'30 horas
sábados, domingos y festivos: 8'00 a 11'00 horas
- Comidas: de lunes a domingo: 13'30 a 15'45 horas
- Cenas: de lunes a domingo: 20'00 a 22'15 horas

Una vez terminada la atención en línea, según los horarios del párrafo anterior, las personas usuarias dispondrán de 30 minutos antes de abandonar el comedor.

En el caso de que, fuera necesario el funcionamiento del comedor en un horario más amplio, le será comunicado a la empresa contratista con la debida antelación, para que disponga el servicio adecuado a la ocasión.

En períodos que se prevea una menor ocupación del Colegio, y por tanto una disminución en el número de servicios, previa solicitud a la Dirección del Colegio, se podrá autorizar una reducción del horario de atención al público expresado en este punto, siempre que el servicio se preste con total normalidad y eficiencia.

SERVICIO DE CAFETERÍA:

En cuanto al servicio de cafetería, el horario será de 8:00 a 12:00 y de 15:00 a 20:00 horas de lunes a viernes, excepto festivos.

4. FACTURACIÓN DE LAS PENSIONES

La facturación se realizará mensualmente por las pensiones efectivamente prestadas. El cálculo de las mismas se efectuará conjuntamente y de mutuo acuerdo entre la empresa contratista y el colegio.

La previsión anual de pensiones, es de 44.400 (Datos últimos años: 2013, 49.061; 2014, 44.546; 2015, 43.919). Las medias diarias están en torno a las 140 pensiones durante todos los meses del año, excepto julio (60) y agosto (20). Estas cantidades se indican a los efectos de facilitar el cálculo de su mejor oferta a los licitadores al servicio. Por tanto, no supone un compromiso, por parte de la Universitat de València, de una facturación mínima.

Los servicios por menús especiales se facturarán por la empresa contratista, directamente, al Centro, Departamento o Servicio de la Universitat que los haya solicitado, o al organismo externo, en su caso.

En períodos de muy baja ocupación o cierre de las instalaciones, se podrá solicitar por el Colegio Mayor a la empresa contratista la suspensión del mismo. La interrupción del servicio se avisará con



UNIVERSITAT DE VALÈNCIA

la mayor antelación posible y, en cualquier caso, con un plazo de 15 días. Así pues, los días sin servicio no se facturarán.

5. PERSONAL ADSCRITO A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Para el desarrollo del servicio, la empresa contratista aportará los medios humanos adecuados y suficientes cuidando la buena presencia, adecuada indumentaria y trato correcto en la atención al usuario.

El personal que presta el servicio deberá estar en posesión del carnet de manipulador de alimentos, que deberá de ser renovado periódicamente de acuerdo con la normativa vigente.

El personal que se adscriba al servicio deberá vestir con la uniformidad de uso obligado debiendo reponerse cuando presente un aspecto deteriorado, debiendo además ir provistos permanentemente de una placa de identificación colocada en lugar visible de la indumentaria.

Igualmente y para todo el personal que por las funciones específicas que realice así lo precise, la empresa contratista le proveerá de gorros, guantes, mascarilla desechables y cualquier otro elemento que a tal efecto resulte necesario.

En caso de que el personal aportado por el concesionario no procediera con la debida corrección o fuera evidentemente poco cuidadoso en el desempeño de su cometido, la Dirección del Colegio Mayor podrá exigir a la empresa la sustitución del trabajador objeto de conflicto.

En el desarrollo de sus funciones los trabajadores mantendrán una rigurosa higiene personal. No podrán realizar cualquier práctica no higiénica en las dependencias de elaboración y manipulación de alimentos.

La empresa contratista cuidará, respecto al personal que haya de prestar el servicio, la formación necesaria y continua. Así todo el personal con independencia de su vinculación jurídico-laboral y a cargo de la empresa contratista recibirá la formación necesaria en materia de seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales, primeros auxilios y en materia dietético-nutricional. La formación del personal en materia de seguridad alimentaria será de forma continua y por cuenta de la empresa contratista, siempre siguiendo lo establecido en la legislación vigente.

La empresa contratista cumplirá con las obligaciones derivadas de la legislación laboral y de la Seguridad Social respecto del personal a su servicio, entendiéndose que este no tiene relación jurídica-laboral alguna con la UV, considerándose esta última exenta de toda responsabilidad derivada del incumplimiento de aquellas obligaciones. No obstante la Universidad podrá solicitar la documentación acreditativa del cumplimiento de todas las obligaciones en materia de legislación laboral que afecte al personal que atiende la prestación del servicio.

La empresa contratista designará a un coordinador técnico o responsable, perteneciente a la plantilla de la empresa contratista que será el interlocutor o la interlocutora con quién se relacionará la UV y a quién corresponderá la dirección del proyecto, así como impartir directamente las órdenes de trabajo al resto del personal trabajador de la empresa contratista, distribuir el trabajo entre el personal encargado de la ejecución del contrato y supervisar su correcto cumplimiento.

La empresa contratista se compromete a ejercer de modo real, efectivo y periódico el poder de dirección inherente a todo empresario/a en las relaciones con su personal trabajador, asumiendo la negociación y pago de los salarios, la concesión de premisos, licencias y vacaciones, sustituciones, obligaciones legales en materia de prevención de riesgos laborales, imposición, cuando proceda de



UNIVERSITAT DE VALÈNCIA

sanciones disciplinarias, y cuantos efectos de Seguridad Social se deriven, en particular el abono de cotizaciones y pago de prestaciones y cuantos derechos y obligaciones se deriven de la relación contractual entre empleado y empleador.

En caso de enfermedad, sanciones de la empresa, baja del personal, vacaciones reglamentarias y otras causas análogas, las plazas deberán ser cubiertas inmediatamente a costa del concesionario, de forma que se mantenga de manera permanente el número de trabajadores en presencia física expresados en la oferta de plantilla.

Si por cualquier circunstancia, cualquier persona que viene prestando sus servicios en el Colegio, es sustituida por otra con carácter definitivo, se contratará a una persona sin antigüedad en la empresa, salvo circunstancias excepcionales aprobadas por la universidad.

La empresa contratista velará por que el personal trabajador adscrito a la ejecución del contrato desarrolle su actividad sin extralimitarse en las tareas delimitadas en este pliego

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES

6.1. La UV pondrá a disposición de la empresa contratista el local e instalaciones cuya descripción y situación figura en los planos que se adjuntan a este pliego (Anexo Inventario).

Así mismo se pone a su disposición el mobiliario y equipamiento relacionado en el inventario que se adjunta, el cual es propiedad de la UV (Anexo Inventario).

El resto de aparatos, equipos, mobiliario, vajilla, cristalería, cubertería, bandejas, menaje de cocina, lencería, y demás utensilios que sean necesarios para el funcionamiento del servicio de restauración y de cafetería, serán aportados por la empresa contratista.

6.2. Será por cuenta de la empresa contratista la conservación y mantenimiento de los locales, mobiliario, equipamiento, maquinaria e instalaciones fijas, que conlleva este servicio, así como su reposición cuando lo aconseje su uso.

Entre las instalaciones se encuentran los sistemas eléctricos y de gases, así como los de aguas de consumos humanos y residuales.

6.3. Cualquier problema que surja en las instalaciones de los locales destinados al Comedor y al Bar-Cafetería debe ser inmediatamente comunicado a la Universitat de València, donde se tomarán las medidas adecuadas, quedando prohibida la modificación de las mismas, así como del local, mobiliario y enseres, sin la autorización por escrito de la misma.

6.4. Será por cuenta de la empresa contratista el mantenimiento técnico legal, así como las revisiones establecidas obligatoriamente por ley. Cualquier intervención sobre las instalaciones será realizada por empresa legalmente autorizada para tales fines.

Se seguirán unos programas o cuadros de revisión destinados a conocer el estado actual de las instalaciones, equipos o elementos, así como a detectar cualquier avería o defecto, realizándose las correcciones, sustituciones, reparaciones y regulaciones necesarias para el correcto funcionamiento, operatividad y seguridad de las instalaciones, a medida que se detecten anomalías, con el fin de evitar que se produzcan alteraciones en el funcionamiento y utilización de las mismas.



UNIVERSITAT DE VALÈNCIA

La empresa contratista deberá cumplir lo dispuesto en la normativa en vigor referida a las instalaciones y equipamiento a mantener, siendo responsable de la omisión o no conservación en perfecto estado de cualquier documentación referida al mantenimiento legal y que pueda exigir cualquier organismo oficial.

6.5. En caso de que las deficiencias provoquen gastos extraordinarios a la Universitat de València, y se demuestre la responsabilidad de la empresa contratista, se le podrá exigir daños y perjuicios proporcionales a las faltas y deficiencias.

6.6. La empresa contratista será responsable y dará las oportunas indicaciones a su personal para el cuidado de las instalaciones y ahorro de energía (apagado de luces, cierre de puertas, etc.), siendo responsable del deterioro del mobiliario, material e instalaciones, ocasionados por el mismo, reparándolo a su cargo, y debiendo indemnizar por los daños y perjuicios que se causen a terceros como consecuencia de las operaciones que requiera la ejecución del contrato.

6.7. Los mantenimientos realizados tendrán la cobertura de garantía fijada por la legislación vigente. Esta garantía obligará, aún en caso de cesación del presente.

6.8. La empresa contratista deberá facilitar un informe a la Universitat de València en el mes octubre de cada año con todas las revisiones, deficiencias detectadas, actuaciones realizadas (correcciones, sustituciones, reparaciones, etc.), incumplimientos de la normativa y de cuantas sugerencias considere relevantes para el servicio.

6.9. La UV se reserva el derecho de supervisar el buen estado de conservación, de los elementos por ella aportados.

6.10 Serán a cargo de la empresa contratista todos los gastos que ocasione la explotación del servicio, como los relativos a personal, licencia fiscal, impuestos y arbitrios. Asimismo, será a su cargo el consumo de gas, fluido eléctrico, teléfono, agua potable, según los contadores instalados al efecto correspondiente a la zona de cafetería y comedor.

6.11. La UV no se hace responsable en ningún momento del abono de facturas que, con motivo de servicios, reparaciones o suministros de cualquier clase al Comedor y al Bar-Cafetería pudieran dejarse de abonar por la empresa contratista.

6.12. Los locales de comedores, cocina y almacenes anexos, así como el mobiliario y demás instalaciones interiores y exteriores, en su caso, afectos a la actividad, serán limpiados a costa de la empresa contratista. Estos trabajos incluirán los tratamientos encaminados a cumplir las normas vigentes en materia de sanidad.

6.13. La empresa contratista deberá pintar las paredes y techos de las instalaciones que tenga asignadas, siempre que lo necesiten, y como mínimo una vez al año. Asimismo, también con periodicidad mínima de un año, deberá vitrificar los suelos de los comedores.

7. OBLIGACIONES DE CARÁCTER AMBIENTAL E HIGIÉNICO-SANITARIAS

7.1. Se evitará comprar productos envasados con envoltorios accesorios.

7.2. Se adquirirán productos cuyos envases estén fabricados con materiales reciclados y/o biodegradables.



UNIVERSITAT DE VALÈNCIA

7.3 Se evitará la compra de productos que lleven entre sus envoltorios poliuretano (corcho blanco).

7.4 Se comprará, siempre que se pueda, productos en envases de mayor capacidad, al objeto de minimizar al máximo los residuos de envase procedente de estos productos.

7.5 Para las bebidas embotelladas, en todos los casos (agua, refrescos, cerveza o vino) se empleará envases individuales reutilizables, evitando en particular botellas de plástico y latas de aluminio. También se podrá utilizar dispensadores automáticos de bebida por presión o por gravedad.

7.6 El servicio de comedor y bar utilizarán menaje de mesa (cubiertos, platos, vasos y tazas) de material reutilizable. Para la mantelería y servilletas se utilizará materiales reciclados. Y en los casos aislados en que por eventos multitudinarios sea necesario material de un solo uso, éste tendrá que estar hecho de materiales compostables.

7.7 Las bebidas y comidas para ser consumidas fuera de las instalaciones se deberán llevar en embalajes compostables. En el caso de las comidas, también pueden ser de papel o cartón reciclados. Estos embalajes podrán tener tintas sólo si éstas son biodegradables y sin metales pesados. La empresa contratista podrá cobrar un suplemento por los embalajes dispensados para este uso a los usuarios que lo soliciten.

7.8 Todos los productos de limpieza deberán mantenerse separados de los alimentos.

7.9 La empresa contratista ha de gestionar los residuos generados por su actividad, segregándolos por fracciones, que al menos serán: fracción orgánica, aceites usados, papel y cartón, vidrio, envases y latas, sin perjuicio de otras fracciones que la universidad pueda incorporar. Los gastos que pueda comportar esta gestión serán a su cargo.

7.10 En los comedores y bares deberá ponerse al alcance de los usuarios mobiliario y contenedores para que se pueda realizar adecuadamente la recogida selectiva de las diferentes fracciones de residuos.

El mobiliario y contenedores dedicados a la recogida de los desechos son propiedad la empresa contratista. Los costes de mantenimiento y renovación de los contenedores y del mobiliario de recogida de desechos serán a cargo de la empresa contratista, así como el mantenimiento y limpieza de los espacios de los que haga uso.

7.11 La empresa contratista se encargará de gestionar adecuadamente los residuos que no tengan un sistema de recogida domiciliaria que se generen en sus instalaciones (residuos de aparatos electrónicos y eléctricos, filtros de las campanas de extracción, mobiliario, restos de obras menores, palets, etc.).

7.12 La empresa contratista se encargará de los residuos peligrosos y sus envases que se generen en sus instalaciones (aceites minerales de operaciones de mantenimiento, detergentes y otros productos químicos, etc.).

7.13 Si en los locales que la UV ha cedido para el servicio de Comedor y de Bar-Cafetería a la empresa contratista, esta instala máquinas expendedoras de bebidas o alimentos por ser también adjudicatario de este servicio, será responsable de todos los residuos que estas máquinas generen, por lo que deberá hacer lo posible para que estos se segreguen correctamente (cada fracción en su contenedor específico). Para las máquinas que expenden bebidas en envases de plástico la empresa contratista evitará la compra de productos envasados con PVC (por ejemplo algunas marcas comerciales de agua mineral).



UNIVERSITAT DE VALÈNCIA

7.14 Toda la publicidad o información que la empresa contratista ponga en el local deberá realizarse con papel reciclado y libre de cloro, en ningún caso usará papel no reciclado.

7.15 Se realizará un consumo responsable de energía y agua. La Universitat de València valorará las iniciativas que la empresa contratista adopte para economizar estos recursos siempre que no mermen la calidad del servicio de Comedor y de Bar-Cafetería, como por ejemplo la instalación de bombillas de bajo consumo y/o tubos fluorescentes, utilización de equipos de cocina o maquinaria con menor consumo, uso de aparatos más eficientes (el horno o una plancha son más eficientes que un asador o parrilla).

7.16 La empresa contratista deberá cooperar en el cumplimiento de la política preventiva de la Universitat de València. Para ello deberá cumplir y tener puesto al día todos los requisitos y documentación preceptiva establecidos en la ley 31/1995, de 8 de noviembre, por la que se aprueba la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, sobre todo en su artículo 24, y en los reglamentos que la desarrollan. Estos documentos podrán ser requeridos por la Universitat de València.

7.17 Los tratamientos de desinfección, desinsectación y desratización deberán realizarse de forma coordinada con el programa establecido en la Universitat de València, mediante la utilización de productos adecuados, frecuencia de aplicación y cumplimiento de los plazos de seguridad. Previamente a cada tratamiento, la Universitat de València deberá contar con una memoria del tratamiento a realizar por la empresa contratista.

7.18 La limpieza del local, incluyendo la terraza y mobiliario, correrá a cuenta de la empresa contratista y la limpieza será tal que los locales se mantengan en óptimas condiciones permanentemente, incluyendo los tratamientos extraordinarios encaminados a cumplir las normas vigentes en materia de sanidad.

7.19 Los productos de limpieza utilizados en las cocinas, lavaplatos, etc., han de asegurar la desinfección y cumplir las siguientes condiciones:

- Utilizar sustancias químicas que no estén etiquetadas como peligrosas para el medio ambiente.
- No deben tener incompatibilidades ni reaccionar violentamente en caso de mezclarse.
- No deben ser corrosivos para los tejidos vivos.
- En la medida de lo posible no deben tener efectos nocivos para la salud. No obstante, los que sí que los tengan, deben utilizarse diluidos para atenuar los efectos nocivos.

7.20 Los productos elaborados sobrantes diarios deben ser eliminados, estando prohibida su reutilización. No obstante, podrán ser cedidos a comedores sociales, siempre que se mantengan los protocolos de líneas caliente o frío, según el caso.

7.21 La desinfección de la lechuga se realizará mediante el empleo de lejía alimentaria previo lavado de la materia prima para eliminar la materia orgánica que pudiera contener.

7.22 La empresa contratista garantizará e informará al cliente que "El pescado que se va a consumir crudo, escabechado, salado, ahumado o insuficientemente cocido (cuya elaboración no supere una cocción igual o superior a los 60°C en la totalidad del producto), ha sido previamente congelado a una temperatura igual o inferior a 20°C en la totalidad del producto, durante un período de al menos 24 horas, con el objetivo de prevenir la anisakidosis humana" (REAL DECRETO 1420/2006, de 19 de diciembre).

7.23 Es obligación de la empresa contratista realizar, desarrollar y aplicar sistemas de autocontrol, como el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), para el sector de comidas preparadas, contemplándose, además, la posibilidad de desarrollar las guías de prácticas correctas de higiene (GPCH) apropiadas al mismo, de acuerdo al Real Decreto 3484/2000, de 29



UNIVERSITAT DE VALÈNCIA

de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

7.24 Es responsabilidad de la empresa contratista la determinación, de manera diaria, de compuestos polares, mediante kits rápidos, de acuerdo a los principios del sistema de APPCC, de acuerdo a la legislación vigente sobre aceites y grasas calentadas de 1989, la cual recomienda que el aceite usado en el proceso de fritura no exceda del 25% en compuestos polares, siendo el servicio de restauración el que deberá realizar los análisis con algún kit rápido puesto que este procedimiento forma parte del sistema APPCC mencionado anteriormente.

7.25 Está prohibida expresamente la publicidad directa, indirecta o encubierta de bebidas alcohólicas y tabaco, de acuerdo al artículo 18 del Decreto Legislativo 1/2003, de 1 de abril, del Consell de la Generalitat, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley sobre Drogodependencias y otros trastornos adictivos.

7.26 No podrá venderse ni consumirse bebidas alcohólicas de más de 18 grados centesimales, de acuerdo al artículo 15 del Decreto Legislativo 1/2003, de 1 de abril, del Consell de la Generalitat, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley sobre Drogodependencias y otros trastornos adictivos.

7.27 La empresa contratista garantizará que el sistema de cobro a los usuarios no interfiera, en la medida de lo posible y acorde a la legislación vigente, con la manipulación alimentaria.

7.28 La empresa contratista garantizará la calidad microbiológica y parasitológica de los alimentos y bebidas, siendo su responsabilidad las posibles consecuencias que por esta causa se produzcan.

7.29 La empresa contratista informará mediante carteles de forma visible y conveniente a los clientes que la asistencia al servicio de restauración con la ropa de trabajo potencialmente contaminada (batas y ropa protectora similar) es una medida antihigiénica e insalubre.

7.30 La empresa adjudicataria tiene la obligación de subsanar en el plazo que objetivamente establezcan los responsables, todas aquellas deficiencias recogidas en los informes derivados de las inspecciones cuatrimestrales que se llevan a cabo en el marco del programa "Control de qualitat dels serveis de restauració de la Universitat de València" del Servei de Prevenció i Medi Ambient i el Departament de Medicina Preventiva, Salut Pública, Ciències de l'alimentació, Toxicologia i Medicina Legal".

7.31 La formación de los manipuladores alimentarios a cargo de la empresa es competencia y responsabilidad de la empresa contratista del local, de acuerdo con la legislación vigente sobre esta materia en la Comunitat Valenciana.

7.32 La empresa contratista deberá fomentar y formar a sus empleados para que la recogida selectiva de los residuos se realice correctamente.

7.33 La empresa contratista cumplirá con la Normativa Sanitaria en materia de Seguridad e higiene Alimentaria que indica la Conselleria de Sanitat de la Generalitat Valenciana.

7.34 La empresa contratista inscribirá la actividad como establecimiento elaborador de comidas preparadas para su consumo en el establecimiento.

La empresa contratista notificará al interlocutor la inscripción en el registro sanitario de establecimientos alimentarios menores. Decreto 20/2012, del Consell, por el que se crea el Registro Sanitario de establecimientos alimentarios menores.



UNIVERSITAT DE VALÈNCIA

La empresa contratista hará llegar al interlocutor una copia de cada Formulario de Inspección que realicen los Inspectores de Sanidad de la Conselleria de Sanitat de la Generalitat Valenciana.

La empresa contratista será también responsable de la omisión o no conservación en perfecto estado de cualquier documentación referida a seguridad e higiene alimentaria que pueda exigir cualquier organismo oficial.

8.- OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

8.1 La empresa contratista se compromete a potenciar el carácter saludable de los menús ofrecidos para las comidas diarias, así como del resto de los alimentos consumidos entre horas entre los que se encontrarían los bocadillos, la bollería, pastas saladas, etc., alimentos locales saludables, típicos de la dieta mediterránea. Se incluirá, como mínimo, el 5% de materia prima para la elaboración de los menús de producción ecológica y/o productos de comercio justo (café, cacao, infusiones, azúcar, snacks, refrescos,...). Igualmente se compromete a ofrecer alimentación adecuada para aquellos que presenten intolerancias alimenticias.

8.2 Para aumentar el carácter saludable de los menús, la empresa contratista está obligada a incluir un plato de ensalada o de verduras cocinadas como primer plato en las comidas como opción que pueda ser elegida todos los días de la semana.

8.3 El plato de ensalada y las verduras se prepararán sin sal (informándose convenientemente de ello) para que el cliente tenga la opción de añadir sal a su gusto y consumirlas con poca sal como opción saludable de consumo de dieta baja en sodio. Se aconseja que también sea el cliente quien pueda añadir el aceite a estos platos y que se le proporcione aceite de oliva virgen extra como opción más saludable.

8.4 La empresa contratista está obligada a incluir fruta variada como opción de postre diaria en los menús de las comidas.

8.5 Se aconseja que los platos de los menús sigan las recomendaciones de la dieta mediterránea, baja en grasas saturadas, en la que se potenciará la oferta de platos de legumbres con verduras al menos dos veces a la semana.

8.6 La empresa contratista está obligada a utilizar el aceite de fritura de acuerdo con la normativa, realizando los controles necesarios para que no se superen los índices de peróxidos y se disponga siempre de un aceite con la calidad para la salud evitando toxicidad y problemas gastrointestinales. Se evitarán grasas saturadas para frituras y se minimizará al máximo el uso de grasas "trans" por sus repercusiones negativas para la salud.

8.7 Considerando las posibles repercusiones negativas para la salud del consumo de bollería industrial, la empresa contratista procurará tener una oferta de bollería casera, preparada según recetas tradicionales de la dieta mediterránea con selección de materias primas saludables como alternativa a la bollería industrial.

8.8 La empresa contratista garantizará también la oferta de zumos naturales de fruta, fruta fresca y de frutos secos saludables para su consumo entre horas.

8.9 Se valorará positivamente que la empresa contratista obtenga sellos relacionados con la alimentación saludable del comedor y de la cafetería concursando a las distintas distinciones que Instituciones Públicas o Privadas realizan periódicamente.

8.10 La empresa contratista tiene la obligación de subsanar en el plazo que establezcan los responsables, todas aquellas deficiencias recogidas en los informes derivados de las inspecciones que se lleven a cabo con objeto de velar por el correcto cumplimiento de estas obligaciones



VNIVERSITAT ID VALÈNCIA

relacionadas con la alimentación saludable.

9.- ACTUACIONES POR FINALIZACIÓN DE CONTRATO

Antes de la finalización del contrato con el fin de comprobar que tanto el equipamiento propiedad de la UV como las instalaciones están en buen estado operativo y de limpieza se procederá a una inspección por parte de la unidad de la UV designada al efecto y a la revisión y comprobación del inventario de equipos y mobiliario.

Dichas acciones se realizarán en presencia de la empresa contratista y se emitirá informe del que se le dará traslado para que en el plazo que se establezca y, en cualquier caso, antes de la finalización del contrato sean subsanadas las posibles deficiencias detectadas, respondiendo de ello con el importe de la garantía definitiva constituida al efecto a favor de la UV.

Valencia, 16 de diciembre de 2016

El director del Colegio Mayor Rector Peset





UNIVERSITAT DE VALÈNCIA

ANEXO. INVENTARIO DE MOBILIARIO E INSTALACIONES EN COCINA GENERAL Y COMEDORES DEL COLEGIO MAYOR RECTOR PESET

COCINA GENERAL

- 1 ud. Armario frigorífico Zanussi con dos puertas en acero inoxidable. Dimensiones: 1450x790x2030 mm.
- 1 ud. Arcón congelador. 375 litros de capacidad. Potencia nominal 204 W. Dimensiones 1244x695x870 mm.
- 1 ud. Horno microondas. Volumen interior 20 litros. Dimensiones 500x340x290 mm.
- 2 uds. Estantería metálica colgada en pared. Dimensiones: 1500x440 mm.
- 1 ud. Estantería suelo construida en acero inoxidable con 4 baldas de acero. Dimensiones: 980x500x1780 mm. (Almacén cocina)
- 2 uds. Estantería suelo construida en acero inoxidable con 4 baldas de acero. Dimensiones: 1500x500x1780 mm. (Almacén cocina).
- 4 uds. Estantería suelo construida en acero inoxidable con 4 baldas de acero. Dimensiones: 1500x490x1750 mm. (Almacén cocina)
- 1 ud. Estantería suelo construida en acero inoxidable con 4 baldas de acero. Dimensiones: 1160x490x1750 mm. (Almacén cocina).
- 1 ud. Estante inclinado para cestos, construido en acero inoxidable. Dimensiones 1500x800x800 mm.
- 1 ud. Estante anclado a paramento vertical, construido en acero inoxidable. Dimensiones: 1000x500 mm.
- 1 ud. Cámara frigorífica Zanussi, dos puertas. Dimensiones: 2000x420x790 mm.
- 1 ud. Mesa acero inoxidable. Dimensiones: 1420x700x890 mm.
- 1 ud. Fregadero dos senos acero inoxidable. Dimensiones: 1400x890x700 mm.
- 1 ud. Grifo monomando.
- 1 ud. Mesa acero inoxidable. Dimensiones: 430x600x590 mm.
- 1 ud. Minitren lavaplatos Zanussi, con fregadero de 1 seno y grifo teléfono ducha. Dimensiones: 3030x680x910 mm.
- 1 ud. Mesa en acero inoxidable, adjunta al tren lavaplatos con agujero para basuras. Dimensiones: 1050x600x850 mm.
- 1 ud. Cocina con marmita, plancha, dos freidoras, 8 fogones y horno de convección. Dimensiones: 2820x1900x850 mm.
- 1 ud. Extractor ADEQUIP con 12 filtros. Dimensiones: 3400x2200 mm.
- 1 ud. Cortadora de fiambre.
- 2 uds. Mesa acero inoxidable Zanussi. Dimensiones: 2000x700x900 mm.
- 2 uds. Estantería de acero inoxidable, anclada a la pared. Dimensiones: 1500x460x300 mm.
- 1 ud. Grifo monomando.
- 1 ud. Fregadero de un seno en acero inoxidable. Dimensiones: 700x900x700 mm.
- 1 ud. Mesa rinconera en acero inoxidable. Dimensiones: 700x700x900 mm.
- 1 ud. Mesa de acero inoxidable Zanussi con un cajón y balda. Dimensiones: 1600x700x900 mm.
- 1 ud. Armario-fregadero con un seno, en acero inoxidable con mando de pie y grifo. Dimensiones: 500x900x500 mm.
- 1 ud. Mesa acero inoxidable Zanussi con 1 balda. Dimensiones: 1400x700x900 mm.
- 1 ud. Sotabanco cafetero de acero inoxidable con cajón basculante y 1 cajón auxiliar. Dimensiones: 1000x600x1050 mm.
- 1 ud. Carro camarera de 3 baldas en acero inoxidable. Dimensiones: 900x520x980 mm.

COMEDOR GENERAL

- 1 ud. Cafetera, 2 grupos de renovación continua. Capacidad caldera 12'5 litros.
- 1 ud. Molino de café. Potencia 1/3 CV. Producción: 10 kg./h.
- 2 uds. Armario-expositor frigorífico de pared. Dimensiones: 1350x560x1070 mm.



UNIVERSITAT ID VALÈNCIA

- 2 uds. Mesa de acero inoxidable. Dimensiones 2000x700x900 mm.
- 1 ud. Mueble cubertero con panera en acero inoxidable. Dimensiones. 900x810x1900 mm.
- 1 ud. Bajo mostrador frigorífico, construido en acero inoxidable con 4 puertas verticales. Capacidad 535 litros. Dimensiones: 2480x620x885 mm.
- 1 ud. Mostrador autoservicio en acero inoxidable con 4 senos para comida caliente y fría. Protector superior en acero y cristal. Dimensiones: 1400x800x900 mm.
- 1 ud. Botellero frigorizado para autoservicio, en acero inoxidable, con protector superior en acero y cristal. Dimensiones: 1400x800x900 mm.
- 2 uds. Mueble para mostrador línea autoservicio en acero inoxidable con una puerta. Dimensiones: 750x800x900 mm.
- 1 ud. Estantería acero inoxidable, con dos baldas del mismo material. Dimensiones: 2000x600x1050 mm.
- 1 ud. Botellero frigorífico, construido en acero inoxidable. Dimensiones: 1020x550x850 mm.
- 1 ud. Mueble frigorífico con ruedas para ensaladera de autoservicio, con 4 compartimentos y dos puertas. Equipado con reposa bandejas y protector superior de cristal. Dimensiones: 1600x750x1380 mm.
- 1 ud. Banco en acero inoxidable con balda inferior y canto redondeado a la derecha. Dimensiones: 2230x640x1040 mm.
- 1 ud. Fabricador de cubitos de hielo. Producción de 45 kgs./día. Almacén reserva de 22 kgs.
- 1 ud. Horno microondas de sobremesa. Capacidad interior de 32 litros.
- 16 uds. Mesas con bancos, aglomerado de 2'5 cms. Acabado en melamina y estructura metálica. Dimensiones: 2360x800x760 mm.
- 1 ud. Mesa con bancos, aglomerado de 2'5 cm., acabado en melamina y estructura metálica. Incluye una adaptación de eliminación de bancos en un extremo para comensales en carros de minusválidos. Dimensiones: 3980x800x760 mm.
- 3 uds. Carro para bandejas en acero inoxidable. Dimensiones: 620x78x1720 mm.

COMEDOR ACADÉMICO Y OFFICE

- 1 ud. Armario monobloque con seno y escurridor. Dimensiones: 1200x700x870 mm.
- 1 ud. Grifo de palanca en fregadero con dos mandos, agua fría y caliente. Dimensiones: 300 mm. Longitud y 18 mm. De diámetro.
- 1 ud. Estantería suelo construida en acero inoxidable con 4 baldas de acero y plástico. Dimensiones: 1900x510x1780 mm.
- 1 ud. Estantería suelo construida en acero inoxidable con 4 baldas de acero y plástico. Dimensiones: 2930x510x1780 mm.
- 1 ud. Lavavasos. Capacidad lavado: 1000 piezas/hora. Construcción en acero inoxidable. Potencia: 2'66 Kw. Dimensiones: 430x475x650 mm.
- 150 uds. Bandeja estratificada melaminada. Dimensiones: 520x360 mm.
- 5 uds. Mesa circular en madera. Diámetro: 1200 mm.
- 3 uds. Mesa cuadrada en madera. Dimensiones: 1050x1050 mm.
- 2 uds. Mesa rectangular en madera. Dimensiones: 2000x1050 mm.
- 1 ud. Mueble para cubertería en madera. Dimensiones: 1200x400x800 mm.
- 58 uds. Sillas en madera tapizadas.